

KARYA TULIS ILMIAH

**KAJIAN SIFAT FISIK, ORGANOLEPTIK, DAN KADAR BETA
KAROTEN KROKET DENGAN VARIASI CAMPURAN UBI
JALAR KUNING**

Diajukan sebagai salah satu untuk syarat memperoleh gelar

Ahli Madya Gizi



ANITA SULVIANI BUNGAN
NIM. P07131113005

PROGRAM STUDI DIPLOMA III GIZI

JURUSAN GIZI

POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN

YOGYAKARTA

TAHUN 2016

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Karya Tulis Ilmiah ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Anita Sulviani B

NIM : P07131113005

Tanda Tangan :

Tanggal : 1 Agustus 2016

HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING

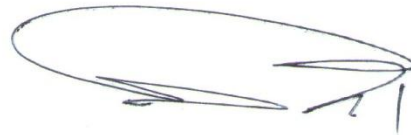
Karya Tulis Ilmiah ini telah disetujui oleh pembimbing
Pada tanggal : 1 Agustus 2016

Mengetahui,
Pembimbing Utama,



Joko Susilo, SKM, M. Kes
NIP. 19641224198803102

Pembimbing Pendamping,



Nur Hidayat, SKM, M. kes
NIP. 196303241986031001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Gizi



Tjarono Sari, SKM, M.Kes
NIP. 19610203 198501 2001

HALAMAN PENGESAHAN

Karya Tulis Ilmiah ini diajukan oleh,

Nama : Anita Sulviani Bungan
NIM : P07131113005
Program Studi/Jurusan : D III Gizi
Judul Tugas Akhir : Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten Krokot Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Gizi pada Program Studi Diploma III Gizi, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I
Joko Susilo, SKM, M. Kes
NIP. 19641224198803102

(.....)

Pembimbing II
Nur Hidayat, SKM, M. Kes
NIP. 196303241986031001

(.....)

Penguji
Tjarono Sari, SKM, M. Kes
NIP. 196102031985012001

(.....)

Ditetapkan di : Yogyakarta
Tanggal : 1 Agustus 2016

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya, sehingga tugas penyusunan Karya Tulis Ilmiah (KTI) dengan judul “Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, Dan Kadar Beta Karoten Krokot Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning ”, dapat terselesaikan tepat pada waktunya.

Karya Tulis Ilmiah ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak, dan oleh karena itu pada kesempatan ini saya menyampaikan penghargaan dan terima kasih kepada:

1. Abidillah Mursyid, SKM, M.S, selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Tjarono Sari, SKM, M.Kes., selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta sekaligus selaku pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
3. Weni Kurdanti, S.S.IT M. Kes selaku Ketua Program Studi D-III Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
4. Joko Susilo, SKM, M. Kes selaku pembimbing utama dan Nur Hidayat, SKM, M. Kes selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan dan arahan kepada peneliti dalam penyusunan Karya Tulis Ilmiah.
5. Ayah, ibu, kakak, dan adik-adik yang telah memberikan bantuan moral, spiritual, dan material.
6. Pemda Malinau yang telah membantu dalam banyak hal.

7. Seseorang yang selalu membantu, memberikan dukungan materi, doa maupun semangat kepada penulis.
8. Sahabat-sahabatku Jurusan Gizi 2013 yang telah memberikan semangat dan dukungan.
9. Semua pihak yang tidak dapat peneliti sebutkan satu persatu yang telah memberikan dukungan baik moral, material, maupun spiritual.

Saya mengharapkan kritik dan saran demi kesempurnaan Proposal Karya Tulis Ilmiah ini. Peneliti juga berharap Proposal Karya Tulis Ilmiah ini dapat berguna.

Yogyakarta, Agustus 2016

Peneliti,

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA TULIS
ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sabagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Anita Sulviani Bungan
NIM : P07131113005
Program Studi/Jurusan : D-III Gizi
Judul Tugas Akhir : Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten Krokot Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-Exclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul “Kajian Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten Krokot Dengan Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning”. Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalihmedia/ format-kan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (*database*, merawat dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian penyampaian ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta Pada tanggal: 1 Agustus 2016

Yang menyatakan

Anita Sulviani Bungan

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	4
D. Ruang Lingkup	4
E. Manfaat Penelitian	4
F. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ubi Jalar.....	7
B. Krokot	12
C. Sifat Fisik	19
D. Sifat Organoleptik	21
E. Kadar Beta Karoten	23
F. Landasan Teori	25
G. Kerangka Konsep	29
H. Pertanyaan Penelitian	30

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Racangan Penelitian	31
B. Tempat dan Waktu Penelitian	32
C. Aspek-Aspek Yang Diamati dan Diukur	32
D. Batasan Variabel	33
E. Instrumen Penelitian.....	35
F. Prosedur Penelitian.....	39
G. Manajemen Data	43
H. Etika Penelitian	46

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Proses Pengolahan	47
B. Sifat Fisik Krokot Ubi Jalar Kuning	57
C. Sifat Organoleptik Krokot Ubi Jalar Kuning	61
D. Kadar Beta Karoten Krokot Ubi Jalar Kuning	70
E. Analisa Zat Gizi (Per Resep)	72

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	74
B. Saran.....	75

DAFTAR PUSTAKA	77
----------------------	----

LAMPIRAN.....	79
---------------	----

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Kerangka Konsep Penelitian	29
Gambar 3.1 Rancangan Percobaan Pembuatan Krokot.....	31
Gambar 3.2 Diagram Alir Pembuatan Krokot.....	40
Gambar 4.1 Ubi Jalar Kuning Yang Digunakan	49
Gambar 4.2 Pencucian Ubi Jalar Kuning	49
Gambar 4.3 Pengupasan Ubi Jalar Kuning	50
Gambar 4.4 Pemotongan atau Pembelahan Ubi Jalar Kuning	50
Gambar 4.5 Pengukusan.....	51
Gambar 4.6 Penghalusan.....	51
Gambar 4.7 Penambahan Bahan	52
Gambar 4.8 Daging Ayam yang Digunakan	52
Gambar 4.9 Wortel yang Digunakan	53
Gambar 4.10 Pencucian Wortel	53
Gambar 4.11 Pemotongan Berbentuk Dadu Kotak.....	54
Gambar 4.12 Penyiapan Bumbu	54
Gambar 4.13 Penghalusan Bumbu	55
Gambar 4.14 Pemasakan Bumbu yang Telah Dihaluskan	55
Gambar 4.15 Pemasakan Wortel.....	56
Gambar 4.16 Pemasakan Daging Ayam	56
Gambar 4.17 Krokot Variasi Campuran Ubi Jalar Kuning	59
Gambar 4.18 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Krokot	63
Gambar 4.19 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Krokot	65
Gambar 4.20 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Krokot.....	67
Gambar 4.21 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Krokot.....	69
Gambar 4.22 Kadar Beta Karoten Krokot.....	71

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Kandungan Gizi Pada Jenis Umbi - Umbian	11
Tabel 2.2 Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 g Bahan	14
Tabel 3.1 Komposisi Resep Pembuatan Krokot.....	39
Tabel 4.1 Sifat Fisik Krokot Ubi Jalar Kuning	58
Tabel 4.2 Mean Rank Uji Organoleptik.....	62
Tabel 4.3 Kadar Beta Karoten.....	70
Tabel 4.4 Analisa Zat Gizi (Per Porsi).....	72

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Pernyataan Kesiediaan Menjadi Panelis	79
Lampiran 2. Formulir Uji Hedonic Terhadap Krokot	80
Lampiran 3. Bahan Untuk Pembuatan Krokot Ubi Jalar Kuning.....	81
Lampiran 4. Dokumentasi Panelis Uji Organoleptik	83
Lampiran 5. Biaya Produksi Pembuatan Krokot dan Ubi Jalar Kuning .	84
Lampiran 6. Hasil Analisis Statistik	85
Lampiran 7. Rekapulasi Hasil Penelitian	93